



CAST IRON

GRILL

VORSPEISEN

Lachsforelle Erbse, Karotte, Safran	17
Burrata Tomaten-Oliven-Salat, Mini-Ciabatta	16.5
Süßkartoffel-Limetten-Suppe Karottenchips	9

Flammkuchen	
Klassisch Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch	13
Ziegenkäse Crème fraîche, Ziegenkäse, Kirschtomaten, Rucola, Thymianhonig	15

ZUM TEILEN

Charcuterie Salami-Praline, Datteln im Speckmantel, Serrano-Schinken, Oliven, Pepperoni, getrocknete Tomaten, Trüffelbutter, Mini-Ciabatta	29
--	----

LOW & SLOW

Rinderschulter Peruanische Art Geschmorte Rinderschulter, Brokkoli, Kartoffelpüree, Tomate, Jus	29
---	----

BURGER

Cast Iron Burger Brioche, 225g Rindfleisch, Speck, Cheddar, Chipotle-Soße, Pommes frites	21
---	----

Veggie Burger Brioche, veganes Patty, Rucola, Karottenchips, Sesammayonnaise, Pommes frites	20
--	----

Clubsandwich Putenbrust, Spiegelei, Tomate, Salat, Speck, Pommes frites	18
---	----

GRILL

Bestes Qualitätsfleisch der Region
Alle Steaks mit Pommes frites, karamellisierten Zwiebeln & Cast Iron Butter.

STEAKS

300g Roastbeef	39
250g Rib Eye	35
200g Flank Steak	28
500g Spare Ribs BBQ-Soße	26

HAUPTGERICHTE

Thunfisch Sesam Pak Choi, Karotte, Sojasprossen, Brokkoli, Wasabi	36
Spaghetti Limone, Basilikum, Parmesan	18
mit gegr. Maispouardenbrust	+11
mit gebratenen Garnelen	+12
mit gebratener Lachsforelle	+13

Saucen Hot Habanero Salsa Chipotle-Soße Trüffelmayonnaise Pfeffersoße BBQ-Soße	5
---	---



SALATE

Klassischer Caesar (vegetarisch) Römersalat, Parmesan, Brotchips, Caesardressing	15
mit gegr. Maispouardenbrust	+11
mit gebratenen Garnelen	+12
mit gebratener Lachsforelle	+13

Superfood Salat (vegan) Blattsalat, Rucola, Quinoa, Brokkoli, Granatapfel, Cashew, Karotte, Kichererbsen	19
---	----

BEILAGEN

Pommes frites, Thymian-Meersalz	6
Parmesan-Trüffel Pommes frites	7
Süßkartoffel Pommes frites	7
Rosmarinkartoffeln	6
Kartoffelpüree	6
Brokkoli, Speck, Parmesan	6
Beilagensalat	6

Bitte wendet Euch an unser Personal, solltet Ihr Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle diätische Wünsche haben. Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer in Euro.

Hamburg Marriott Hotel, ABC-Straße 52, 20354 Hamburg, Deutschland
T: 04035051735 | www.castirongrill.de/Hamburg | cast.iron@marriott.com

@CASTIRONGRILLHAMBURG
#CASTIRONGRILL
 @CIG_HAMBURG_

WASSER & SOFTS

0,25 l 0,75 l

Bad Brambacher naturell spritzig		4	8.3
Aqua Panna San Pellegrino		4.5	8.8
		0,2l	0,4l
Pepsi ^{2,3,5,6}	Cola, Light, Max	4.5	6.1
Mirinda ^{2,5,6}		4.5	6.1
7UP ^{2,5,6}		4.5	6.1
Schweppes ^{2,5,6,7,8,9}	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	5	
Thomas Henry ^{8,10}	Tonic Water, Spicy Ginger, Ultimate Grapefruit	5	
Fever Tree ⁸	Tonic Mediterranean	5	
Red Bull ^{2,3,5,9}		5.9	

SÄFTE

0,3l 0,4l

Granini Fruchtsäfte	Orange, Ananas, Apfel, Mango, Pfirsich, Tomatensaft	4.3	5.7
Granini Fruchtnektare	Kirsche, Johannisbeere, Banane, Maracuja, Cranberry, Rhabarber	4.3	5.7

FLASCHENBIER

0,3l

Westküsten Indian Pale Ale	5.9
Ratsherrn Pale Ale	5.9
Heineken	5.9
Guinness	5.9
Fürstenberg Pils	5.9

FASSBIER

0,3l 0,5l

Becks Pilsener	5	7
Ratsherrn Pilsener	5	7
Paulaner Münchner Hell	5	7
Paulaner Weißbier	5	7
Paulaner Dunkel	5	7

GIN

4 cl

Monkey47	47%	15	Bombay Sapphire East	45%	10
Monkey47 Sloe	29%	14	Brockmans	40%	12
Gin Sul	43%	14	Tanqueray	47.3%	11
Tonka Gin	47%	14	Tanqueray Ten	47.3%	12
The Illusionist Gin	45%	15	Plymouth	41.2%	12
Beefeater Dry	47%	10	Hendrick's	44%	13
Beefeater 24	45%	12			

RUM

4 cl

Bacardi Carta Blanca	38%	9	Ron Botucal Reserva Exclusiva	40%	13
Bacardi Añejo Cuatro	40%	10	Gosling's Black Seal	40%	12
Bacardi Reserva Ocho	40%	12	Matusalem Gran Reserva	40%	12
Ron Zacapa Centenario ²³	40%	15	Plantation Barbados XO	40%	16.5
Ron Zacapa Centenario XO	40%	26	Plantation Pineapple	40%	11
			Stiggins Fancy		

BRANDY

4 cl

Carlos I	40%	9
----------	-----	---

HEIßGETRÄNKE

Cappuccino ^{3,4}	4.2	Milchkaffee ^{3,4}	4.5
Espresso ³	2.8	Latte Macchiato ^{3,4}	4.8
Doppelter Espresso ³	3.8	Caramel Latte ^{2,3,4,5}	5.5
Espresso Macchiato ³	3.1	Vanilla Latte ^{2,3,4,5}	5.5
Doppelter Espresso Macchiato ³	4.1	Tasse Kaffee Crema ³ oder koffeinfrei	4
Heiße Schokolade ⁴	4.5		
Kännchen Tee	Earl Grey Premium, Bio English Breakfast, Darjeeling Royal Second Flush, Assam Special Broken, Grüntee Asia Superior, Spicy Black Chai Broken, Alpenhüttenkräuter, Detox Broken, Pfefferminzblätter, Rooibos Vanilla, Kamillenblüten	4.5	
Frischer Minz Ingwer Tee		5.5	
Chai Latte ⁴		5.5	

WEISSWEIN

0,2l 0,75l

Grauburgunder	Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	11	37
Sauvignon Blanc Dreisatz	Kitzer, Rheinhessen, Deutschland	11	37
Riesling Blauschiefer	Molitor, Mosel, Deutschland	12	44
Pinot Grigio Friuli Grave	Fernando Pighin e Figli, Friaul, Italien	12	44
Chardonnay Terroir d'Altitude	Fortant de France, Languedoc, Frankreich	13	46

ROTWEIN

0,2l 0,75l

'Lifili' Primitivo	Salento Azienda Vinicola A6mani, Apulien, Italien	10	35
Red Stuff Cuveé	Krämer, Rheinhessen, Deutschland	12	38
Montecillo Crianza	Bodegas Montecillo, Rioja, Spanien	12	38
Malbec Amalaya Tinto	Bodegas Amalaya, Salta, Argentinien	14	46
Castiglioni Chianti	Frescobaldi, Toskana, Italien	14	46

CHAMPAGNER

0,1l 0,75l

Lanson Brut Black Label	13	100
Lanson Brut Rosé Label	16	110
Perrier - Jouët Grand Brut		105
Perrier - Jouët Blason Rosé		120

PRICKELND

0,1l 0,75l

Ruggeri Argeo Prosecco	8	49
------------------------	---	----

VODKA

4 cl

Absolut	40%	10	Ketel One	40%	10
Absolut Elyx	40%	16	Grey Goose	40%	14
Wyborowa	40%	10	Tito's Handmade Vodka	40%	14